

# Tomaten geräuchert mit Lardo oder Schinken



**Zutaten:** Tomaten, nicht zu groß und nicht zu klein, möglichst reif!!!!, eventuell Bruschettagewürz auf die Tomaten ..... Ich empfehle die Mischung von „Spirit of Spice“, (falls die Tomaten nicht reif genug sind) gehackten Knoblauch, frischen, gehackten Rosmarin, Pfeffer und Salz, Olivenöl, 50g Lardo

**Zubereitung:** Die Tomaten halbieren und mit der Schnittseite nach oben in eine Auflaufform legen. Knoblauch, Rosmarin, Pfeffer und Salz auf die Tomaten geben und bei 120° räuchern. Nach einer Stunde den gehackte Speck dazu geben und weitere 30 Minuten garen. Fertig...